Mohn-Käsekuchen – einfach lecker

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig:

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weich)
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Mohnfüllung:

- 250 ml Milch
- 200 g gemahlener Mohn
- 50 g Zucker
- 30 g Grieß
- 25 g Butter
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Quarkfüllung:

- 500 g Magerquark
- 250 ml Milch
- 150 g Zucker
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Gib Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel. Knete alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn in den Kühlschrank.

2. Koche für die Mohnfüllung die Milch mit Zucker, Vanillezucker, Butter und Grieß auf. Nimm den Grießbrei vom Herd. Verrühre Mohn und Ei. Rühre dann den Grießbrei unter.

3. Verrühre für die Quarkfüllung das Öl erst mit Zucker und Vanillezucker und dann mit dem Eigelb. Rühre das Vanillepuddingpulver und anschließend den Quark die Milch unter. Achte auf die richtige Reihenfolge, so wird die Quarkfüllung schön cremig.

4. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze auf. Belege eine 26 cm Springform mit Backpapier und fette den Rand. Rolle 2/3 vom Mürbeteig rund aus. Lege den Teig in die Backform. Bilde aus dem restlichen Teig einen 4 cm hohen Rand.

5. Verteile die Mohnmasse gleichmäßig auf dem Mürbeteig.

6. Verteile vorsichtig die Quarkfüllung darüber.

7. Backe den Käsekuchen mit Mohn für eine Stunde. Lass ihn anschließend im leicht geöffneten Backofen abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.